DÉLITE GREEN

Solución de goma arábiga ecológica

DÉLITE GREEN

Producto autorizado para la producción de vinos ecológicos, Reg. 203/12.

Délite se produce empleando exclusivamente piedras" ecológicas de *Acacia senegal*.
Délite es el producto ideal, dentro de la industria enológica, para alcanzar un efecto organoléptico apreciable en los vinos que, en boca, muestran carencias estructurales.
La transformación a la que es sometida la materia prima garantiza:

- concentración constante de la solución
- color amarillo pálido
- estabilidad químico-física y microbiológica

APLICACIONES

Délite está indicada para la atenuación de las sensaciones de astringencia y acidez. En los vinos tintos, disminuye la reactividad de los taninos con las proteínas de la saliva. En los vinos blancos da plenitud y dulzura.
Délite ejerce también una actividad directa sobre los aromas, en efecto durante la cata las notas vegetales se perciben con menor intensidad; otra consecuencia es una mayor exaltación de los aromas frescos y frutales.
En conclusión, es posible obtener una mejora general del vino aportando una mayor suavidad y equilibrio en boca y acentuando la frescura de los aromas.
Cuando se emplea en los vinos espumosos y de aguja reduce las posibles asperezas gustativas y mejora el aspecto del "perlage".

Délite, por último, es un buen coloide protector de las sustancias proteicas, de la materia colorante y de otros coloides inestables. Su adición a los vinos previene la formación de las diferentes "quiebras", férrica, fosfato férrica y cuprosa, además potencia significativamente la acción del ácido metatártrico.
Por último coayuda, reforzándola, la acción del ácido metatártrico.

MODO DE EMPLEO

Délite se añade al vino acabado; puesto que puede aumentar el poder colmatante del vino, se aconseja dosificar después de la última filtración cerrada o en el pasaje sobre membrana. En alternativa el dosado puede ser efectuado en vino listo para el embotellado, verificando preventivamente en laboratorio el aumento del índice de filtrabilidad.

COMPOSICIÓN

Goma arábiga en solución.
Estabilizantes: SO_2 máx. 0,4% (aditivo alimentario autorizado por Reg. 203/12).

DOSIS

30-80 ml/hl: para la prevención de la quiebra férrica o cuprosa.
20-50 ml/hl: para prevenir la quiebra proteica y las precipitaciones de materia colorante.
Para mejorar la suavidad de los vinos hasta 200 ml/hl. Para determinar la correcta dosis a utilizar, efectuar previamente test organolépticos utilizando volúmenes pequeños.

ENVASES

Garrafas de 5 kg.

DAL CIN GILDO s.p.a.
20863 Concorezzo (MB)
Via I Maggio, 67 - Italy
Tel. +39 039 6049477- Fax +39 039 6886150
dalcin.com - enolia@dalcin.com

UNI EN ISO 9001:2008
CERTIQUALITY
SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ CERTIFICATO
CERTIQUALITY È MEMBRO DELLA FEDERAZIONE CISQ